



霜月特別献立



11
2018

かわら版



イメージ画像



No.	商品コード	商品名	1人前使用量	単価(円)	規格	1人前原価(円)	調理方法	アレルギー物質(特定原材料)
①	2395003	銀ひらす西京焼	1切	863	5切	172.60	湯煎/約8分	
②	2505001	華かまぼこ	1枚	234	20枚	11.70	冷蔵解凍	小麦、卵
③	1010175	ささげのお浸し	20g	517	400g	25.85	冷蔵解凍	小麦
④	1850002	かぼちゃの田舎煮	2個	540	32個	33.75	湯煎/約10分	小麦
⑤	1120105	大根と豚肉の煮物	1人前	742	12人前	61.83	湯煎/約10分	小麦、卵
⑥	1150035	123の出汁巻き玉子	1切	267	6切	44.50	湯煎/約10分	小麦、卵
⑦	2105003	しそ昆布	10g	217	200g	10.85	冷蔵解凍	小麦
	計					361.08		

※1人当たりの原価は361.08円となっておりますが、月間を通し240円前後で作成しております。

栄養価

エネルギー(kcal)	222
たんぱく質(g)	19.0
脂質(g)	8.8
炭水化物(g)	16.7
ナトリウム(mg)	820
食塩相当量(g)	2.2

▼ 行事食限定商品『2395003 銀ひらす西京焼』のご案内 ▼



今回は、メインに『銀ひらす西京焼』を行事食限定でご用意致しました。
脂のりの良い銀ひらすを特製の味噌タレに漬け込み、直火でふっくらと焼き上げました。
タレには化学調味料を使用せず、味噌や砂糖の自然な味付けに風味良く仕上げました。

規格	5切
単価	863円
盛付量目安	60g/切
1人前原価	172.60円
調理方法	湯煎/約8分

▽ 季節のおすすめデザート『1860006 やきいもスイーツポテト』のご案内 ▽



規格	5個
単価	340円
盛付量目安	55g/個
1人前原価	68.00円
調理方法	常温解凍/約90分